Wirsingtorte mit Pilzen

Pizza » Quiches

Zutaten (12 Stücke)

» 1 Brötchen
» 750g Wirsingkohl
» 400g Champignons
» 20g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 1 Zwiebel(n)
» 500g Hackfleisch
» 5 Ei(er)
» 1 TL Thymian
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 200g Frühstücksspeck
» 250g Schlagsahne
» Muskat

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Brötchen einweichen. Vom Wirsingkohl den Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter einzeln ablösen und portionsweise in kochendem Wasser ca. 6min blanchieren. Anschließend kalt abschrecken. Jeweils die Blattrippen flach schneiden.

2. Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Fett braten, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze herausnehmen und abkühlen lassen. Zwiebel in feine Würfel schneiden.

3. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, 2 Eier, Zwiebel, etwas Thymian, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. 2/3 der Pilze unter das Hack mischen.

4. Hälfte der Speckscheiben in eine gefettete Springform (Durchmesser 26cm) legen. 2/3 der Kohlblätter darauf verteilen. Dabei auch den Rand bedecken. Die Hackmasse darauf flach drücken. Mit restlichen Kohlblättern bedecken. Restliche Speckscheiben und Pilze auf der Wirsingtorte verteilen.

5. Sahne, restliche Eier, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss verschlagen und über die Wirsingtorte gießen. Anschließend mit übrigem Thymian bestreuen.

6. Die Wirsingtorte im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 75min backen. Evtl. zwischendurch abdecken. Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. In Stücke schneiden und servieren.

Nährwerte: 270kcal/E16g/F21g/KH5g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003 Rezept-Nr: 680

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke